



Fotos Worgo Bergmann (2), Frank Röth, Uwe Dettmar, Getty, Rainer Wohlfahrt

Ouzo, Tarama und Moussaka

Vor knapp einem Jahr hat Kostas Papadopoulos sein Restaurant „Kavos“ in Wiesbaden eröffnet – und setzt damit inzwischen Maßstäbe für eine authentische griechische Küche mit Anspruch. *Von Peter Badenhop*



Den Ouzo gibt es vorweg. Auf Eis, mit ein paar Tropfen Wasser – so wie man ihn in Griechenland trinkt. Nicht aufs Haus, sondern als ganz normalen Aperitif, der den Appetit und die Sinne anregt. Das Gläschen Schnaps, das der Kellner in den meisten griechischen Restaurants nach dem Essen gewissermaßen als Abschiedsgruß an den Tisch bringt, ist im „Kavos“ ein Tsipouro, klassischer griechischer Tresterbrand, weich und aromatisch.

Allein schon der Umgang mit dem Schnaps zeigt, dass es bei Kostas Papadopoulos nicht wie bei jedem x-beliebigen Griechen zugeht. Der Mann, der seit vielen Jahren in der Gastronomie tätig ist, einen Weinhandel betreibt und griechische Weine importiert, setzt mit seinem kleinen, vor knapp einem Jahr eröffneten Restaurant an der Wiesbadener Grabenstraße, nur ein paar Schritte vom Landtag entfernt, kompromisslos auf Authentizität. Bei ihm gibt es kein Gyros mit Pommes und Tsatsiki, keinen Schweinefleisch-

spieß mit einem Berg Reis und eingelegter Deko-Peperoni, sondern anspruchsvolle griechische Tavernen-Küche nach den Rezepten seiner Oma Elpida.

Dass dabei neben seinen Qualitäten als Gastgeber die Qualität der Zutaten eine zentrale Rolle spielt und Genuss nicht kompliziert, sondern mitunter auch sehr schlicht sein kann, merkt der Gast im „Kavos“ von der ersten Minute an. Es beginnt mit dem Ouzo und setzt sich mit etwas so Einfachem wie den erstklassigen Kalamata-Oliven und dem hausgemachten Tsatsiki fort, das mit den üblichen Supermarkt- und Restaurant-Versionen dieses typisch hellenischen Gurken-Knoblauch-Joghurts nicht das Geringste zu tun hat. Und dazu gehört im Übrigen auch die Maxime, dass im „Kavos“ Fischgerichte nur dann serviert werden, wenn auch guter Fisch zu bekommen ist.

Aber zurück zu den Vorspeisen: Am besten man bestellt die Mezedes-Variationen (Foto) für 16,50 Euro, denn dort sind sie auf einer schön angerichteten Platte alle zu finden, die herausragen-

den, hausgemachten Varianten der klassischen griechischen Vorspeisen: kackig-frischer Krautsalat, delikater Oktopus-Salat, eingelegte Rote Bete, Fetakäse, würziges Melitzanosalata (Auberginenmus), pikantes Tirosalata (Fetamus), cremige Fava (Erbsenmus) und vor allem unwiderstehlich mildes Tarama aus Seehechtkaviar. Ebenso überzeugend präsentieren sich die warmen Vorspeisen, zum Beispiel die Tirokroketes genannten Schafskäsebällchen, die mit einer selbstgemachten Tomatenmarmelade serviert werden (6,80 Euro), die mit Ouzo flambierten Baby-Tintenfische aus der Pfanne (9,60 Euro) oder „Saganaki nach Omas Art“, ein kleines mit Schafs- und Ziegenkäse, Tomaten und Peperoni gefülltes und im Ofen überbackenes Pfännchen (6,80 Euro).

All diese Kleinigkeiten werden ebenso wie die Salate und später die Hauptgerichte mit sicherer Hand auf weißen Porzellan- oder schwarzen Schieferplatten angerichtet und geben dem Gast einen bemerkenswerten Eindruck davon, was gute griechische Küche aus-

macht: exzellente Grundprodukte, einfache Kombinationen und klare, unverstellte Geschmacksbilder. Und genau deshalb sind Gerichte wie das Kokinito (Lammgulasch mit Rotwein-Oregano-Soße) und das als kleines Törtchen arrangierte, direkt aus dem Ofen servierte Moussaka (Auberginen-Hackfleisch-Auflauf) zu je 14,80 Euro bei Kostas Papadopoulos so unschlagbar.

Und dass der dazu auch noch richtig gute griechische Weine aus autochthonen Rebsorten wie Assyrtiko und Mavrodaphne ausschenkt (unter anderem aus dem familieneigenen Weingut Alpha Estate, das sein Bruder führt), macht das „Kavos“ zu einem der besten gastronomischen Neuzugänge in Wiesbaden seit Jahren.

KAVOS

Grabenstraße 11, Wiesbaden, Telefon 06 11/1 57 47 45, Internet www.kavos-wiesbaden.de. Geöffnet montags bis samstags von 11.30 bis 14.30 Uhr und von 17.30 bis 24 Uhr.